

Menu – Świąteczne

Zupa:

Grzybowa z prawdziwkami i łazankami

Danie główne:

Pieczona pierś z gęsi z gruszką i rodzynkami podana na sosie śliwkowym z kapustą czerwoną zasmażaną i kopytkami gnocchi

Deser:

Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem cytrynowym

Bufet zimny:

*Filety karpia w galarecie z sosem cytrynowo rodzynekowym
Śledzie korzenne w oliwie z zielonym pieprzem
Paszтет z łososia i sandacza z sosem chrzanowym
Salatka z wędzonym kurczakiem z melonem i sosem miodowym z gorczycą
Salatka z brokuł z serem Korycińskim i dresingiem musztardowym
Pieczona pierś z indyka faszerowana serem kozim, podanego z sosem jarzębinowym
Pieczony schab nadziewany suszonymi śliwkami
Marynaty, sosy zimne: chrzanowy, cumberland, korniszonowy
Masło, pieczywo mieszane*

Bufet gorący:

*Zupa z owoców suszonych z pierożkami nadziewanymi makiem i bakaliami
Smażony karp w sosie piernikowym
Pierogi smażone z kapustą i grzybami
Pieczone polędwiczki wieprzowe podane na sosie borowikowym
Pieczone ziemniaki
Warzywa blanszowane*

Bufet deserowy:

*Strucla makowa, piernik czekoladowy z bakaliami,
Ciasto czekoladowe z wiśniami, owoce filetowane*

*Koszt przyjęcia w/w menu wynosi 138 zł. od osoby.
Podana kwota zawiera podatek Vat.*

Ostateczną ilość osób należy podać pięć dni przed przyjęciem.

Do ogólnego rachunku doliczamy 10% serwisu za obsługę.